

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

——

MAIRIE DE BOUFFÉMONT

DÉPARTEMENT DU VAL D'OISE

———

ARRONDISSEMENT DE SARCELLES

———

CANTON DE DOMONT

MARCHÉ DE FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

C.C.T.P.

Marché public passé en application des articles 28, 30 du code des marchés publics

Marché à procédure adaptée

SOMMAIRE

CHAPITRE I - OBJET DU MARCHÉ 4

1) GÉNÉRALITÉS 4

2) TYPES DE CONVIVES 4

3) SITES DE RESTAURATION 4

4) LES REPAS 4

A) Nature des repas 4
B) Fonctionnement 4
C) Nombre de repas 5
D) Procédure de restauration 5

5) COMPOSITION DES REPAS 5

A) Repas type 5
B) Période périscolaire 6
C) Repas festifs ou spéciaux 6
D) Repas pique-nique 6
E) Fourniture de denrées sans transformation 6

CHAPITRE II – FRÉQUENCE ET CONCEPTION DES MENUS 6

1) Fréquence des plats 6

2) TECHNIQUE D'ÉLABORATION DE MENUS 8

A) Principes 8
B) Méthode 8

3) COMMISSION DES MENUS 8

4) VALIDITÉ DE MENUS 9

CHAPITRE III - TECHNOLOGIE DE PRÉPARATION CULINAIRE 9

1) FABRICATION 9

2) MARQUE DE SALUBRITÉ 9

3) CONDITIONNEMENT 10

4) ÉTIQUETAGE 10

5) TRANSPORT 10

6) CONSERVATION DES DENRÉES 11

CHAPITRE IV - SPÉCIFICATIONS 11

1) QUANTITATIVES ET NUTRITIONNELLES 11

2) ORGANOLEPTIQUES 11

A) Goût et arôme 11
B) Aspect et présentation des plats 11
C) Qualité 11

3) Origine et qualité des denrées 12

4) Traçabilité et securité alimentaire 14

CHAPITRE V – OPTIONS 15

CHAPITRE VI - TEXTES RÈGLEMENTAIRES DE RÉFÉRENCE 16

CHAPITRE VII - VÉRIFICATION DES PRESTATIONS 16

1) CONTRÔLES PERMANENTS EXERCÉS PAR LA COLLECTIVITÉ 16

2) CONTRÔLES BACTERIOLOGIQUES 17

3) CONTRÔLES DE FOURNITURES 17

4) CONTRÔLES DE QUANTITÉ 18

5) CONTRÔLES DE QUALITÉ 18

CHAPITRE VIII - ÉVALUATION DE LA PRESTATION 18

1) CONTRÔLE DE SATISFACTION 18

2) CONTRÔLE DES PIÈCES COMPTABLES 19

3) CONTRÔLE DE CONTINUITÉ DE SERVICE PUBLIC 19

4) SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE 19

5) RAPPORT D'ACTIVITÉ 20

CHAPITRE IX - COMMANDE, LIVRAISON ET RÉCEPTION 20

1) COMMANDE 20

2) LIVRAISON DES PRESTATIONS 21

3) RÉCEPTION DES REPAS ET FOURNITURES 21

CHAPITRE X - LE PERSONNEL 22

1) PERSONNEL DE LA MUNICIPALITÉ DE BOUFFÉMONT 22

CHAPITRE I - OBJET DU MARCHÉ

Le marché consiste en la fourniture et la livraison de repas scolaires et denrées alimentaires, dans le cadre de la restauration scolaire municipale et des activités périscolaires.

1) GÉNÉRALITÉS

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des restaurants municipaux de la Ville de Bouffémont en liaison froide.

Il assure l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la fabrication, le conditionnement, le transport, la livraison et le déchargement des préparations culinaires sur les différents sites, dans le strict respect des règles d'hygiène et de contrôle micro biologique en vigueur (HACCP).

Il respectera également l'ensemble des autres textes mentionnés dans les différentes pièces du marché et toutes autres réglementations en vigueur au moment où s'effectueront les prestations.

2) TYPES DE CONVIVES

Les restaurants municipaux servent :

- les enfants de 30 mois à 12 ans des écoles maternelles et élémentaires et des centres de loisirs
- les adultes : agents communaux et assimilés, personnels enseignants et exerçant dans les établissements scolaires du 1e degré de la ville
- toute personne autorisée par la Ville de Bouffémont.

3) SITES DE RESTAURATION

Les sites de restauration, situés sur la Commune de Bouffémont sont les suivants :

- Restaurant scolaire des Hauts Champs : élémentaire, maternelle, centre de loisirs et adultes
- Restaurant scolaire du Trait d'Union : élémentaire, maternelle et adultes
- Restaurant scolaire du Village : élémentaire, maternelle et adultes

4) LES REPAS

A) ***Nature des repas***

En fonction du cahier des grammages :

- Repas scolaires et centre de loisirs : un plat garni plus trois périphériques

- Repas pique nique : un sandwich pain de mie respectant le grammage préconisé pour le plat principal, paquet de chips individuel, fromage en portion, fruit ou compote de fruit et gâteaux secs, une petite bouteille d'eau de 25 cl dans glacière.

- Repas adultes : plat garni plus trois périphériques

- Repas pique nique adultes : un sandwich pain de mie respectant le grammage préconisé pour le plat principal, paquet de chips individuel, fromage en portion, fruit ou compote de fruit et gâteaux secs, une petite bouteille d'eau de 25 cl dans glacière.

- Repas festifs : menus spéciaux trois fois par an avec animation à la demande

B) ***Fonctionnement***

Période scolaire :

Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi pour les trois écoles élémentaires et maternelles (Hauts Champs, Trait d'Union et Village)

Mercredi en plus pour l'école élémentaire et maternelle des Hauts Champs, les enfants des trois écoles fréquentant la cantine, étant rassemblés ce jour-là au restaurant scolaire des Hauts Champs.

Hors période scolaire :

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi pour les centres de loisirs lors des petites et grandes vacances scolaires.

Toute période :

Une extension doit être envisagée pour les repas à caractère exceptionnel ou festif.

C) ***Nombre de repas***

Selon les types de convives cités précédemment, le nombre moyen de déjeuners journaliers et réguliers se répartira approximativement comme indiqué en Annexe. Les quantités exprimées ne sont pas contractuelles.

D) ***Procédure de restauration***

Livraison :

La livraison des repas s'effectuera en liaison froide, dans le respect de la législation en vigueur au moment de la prestation.

Le préposé du titulaire s'assurera de la bonne marche des armoires froides avec vérification des thermographes remplira la feuille de températures. Il respectera les procédures de stockage en armoire froide des denrées soumises à la chaîne du froid (décartonnage, éviction des denrées souillées, etc…)

Distribution :

La distribution des repas, à l'intérieur des locaux de restauration, est assurée par la Ville de Bouffémont.

5) COMPOSITION DES REPAS

La composition respectera la définition du repas scolaire selon la circulaire du 25 juin 2001 n°2001-118 assurant par repas :

- Des crudités (légumes crus, ultra frais, entiers ou râpés, salade ou fruit en hors d'œuvre ou en dessert)

- Une source de protéine animale dont une partie sous forme de lait ou de fromage

- Des légumes frais cuits deux fois par semaine, des pommes de terre, des pâtes, du riz ou des légumes secs les autres jours.

A) ***Repas type***

Pour tous les convives, les menus servis seront conformes au menu à 5 composants. Le repas type comprendra :

- Pour les restaurants scolaires en service à table

- Une entrée froide ou chaude

- Un plat garni comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson ou œufs, et un légume d'accompagnement : légumes verts ou féculents en alternance (cinq légumes verts sur dix repas) ou un plat unique composé de ces deux éléments

- Un produit laitier : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, un fromage à pâte ferme par semaine et/ou une toute autre préparation au lait

- Un dessert : fruit cru ou cuit, entremet, compote, pâtisserie, glace ou tout autre produit sucré,

- Ingrédients déshydratés ou surgelés : persil, oignon ail, échalote, olive verte ou noire, cornichon, moutarde, huile, sel poivre, vinaigre, etc…

- Lorsque le plat ne comportera pas de sauce, le titulaire devra prévoir un assaisonnement complémentaire adapté.

- Pour les restaurants scolaires en service self

- Deux entrées froides ou chaudes au choix

- Un plat garni comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson ou œufs, et un légume d'accompagnement : légumes verts ou féculents en alternance (cinq légumes verts sur dix repas) ou un plat unique composé de ces deux éléments

- Deux produits laitiers au choix : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, un fromage à pâte ferme par semaine et/ou une toute autre préparation au lait

- Deux desserts au choix : fruit cru ou cuit, entremet, compote, pâtisserie, glace ou tout autre produit sucré,

- Ingrédients déshydratés ou surgelés : persil, oignon ail, échalote, olive verte ou noire, cornichon, moutarde, huile, sel poivre, vinaigre, etc…

- Lorsque le plat ne comportera pas de sauce, le titulaire devra prévoir un assaisonnement complémentaire adapté.

B) ***Période périscolaire***

Tout au long de l'année des repas types ou des repas froids ou pique-niques seront fournis selon les besoins.

C) ***Repas festifs ou spéciaux***

Pour les scolaires, il est prévu au moins trois menus de fête par an : Noël, Pâques, fin d'année pour les périodes scolaires avec une présentation particulière et un menu spécial adapté à la circonstance.

Des animations pédagogiques ou repas à thème pourront être demandés : ces animations auront pour objet de sensibiliser au goût et à l'équilibre alimentaire.

Les prestations tiendront compte du caractère saisonnier et de paramètres liés à la vie locale ou régionale et aux traditions : galettes de rois, chocolat de Noël et de Pâques, crêpes de la Chandeleur, etc…

Les soumissionnaires fourniront dans leur offre des éléments précis pour l'appréciation des animations, notamment au calendrier et les thèmes …..

D) ***Repas pique-nique***

Ce repas sera constitué d'un sandwich pain de mie respectant le grammage préconisé pour le plat principal, paquet de chips individuel, fromage en portion, fruit ou compote de fruit et gâteaux secs, une petite bouteille d'eau de 25 cl. Seront fournis également des couverts en plastique et des serviettes en papier.

E) ***Fourniture de denrées sans transformation***

A raison d'une fréquence par mois, sauf avis contraire de la Ville de Bouffémont, il sera fourni des frites et une viande, telles que défini à l'article IV3 du présent CCTP, pour friture et grillade sur site selon les grammages références par catégorie de convives.

CHAPITRE II – FRÉQUENCE ET CONCEPTION DES MENUS

La conception des menus sera réalisée sur la base du plan alimentaire proposé par le prestataire et validé par la Ville de Bouffémont, s'établissant sur une périodicité de 8 semaines.

1) FRÉQUENCE DES PLATS

Les plats et recettes devront être variés pour éviter la monotonie alimentaire.

Les menus à jour fixe sont interdits.

Les menus respecteront les fréquences suivantes :

Les entrées :

Par semaine (5 jours)

- Charcuterie : une fois maximum
- Préparations à base de féculents : feuilleté, taboulé, crêpe : possibilité d'une fois
- Crudités ultra frais (dont deux vinaigrettes) : deux à trois fois
- Entrées protidiques : une à deux fois.

Le plat garni :

Comprenant un apport protidique et son accompagnement : cinq fois (tous les jours) réparti de la façon suivante

Périodicité annuelle

Rôti de bœuf	12 fois
Steak	6 fois
Steak haché	6 fois maximum
Viande et poisson reconstitués	3 fois maximum

Périodicité mensuelle

Viande rouge	4 fois (en fonction de la traçabilité)
Produits panés, frits, beignets	2 à 3 maximums
Œufs	1 fois maximum
Plat de saucisse ou quenelles	pas plus de 2 fois

Périodicité hebdomadaire (5 jours)

1 plat de poisson

1 plat de porc

1 plat de volaille ou lapin ou veau

1 plat 100% bœuf ou 100% agneau

et une préparation de l'apport protidique par semaine :

Braisée, grillé	1 fois
Sautée	1 fois
Rôtie	1 fois

L'accompagnement :

Féculents

Alterner de sorte que le même féculent ne paraisse pas plus d'une fois dans la même semaine.

Faire figurer un plat de légumes secs (lentilles, pois cassés, flageolets, haricots grains, pois chiches, …) : 3 fois par mois.

Légumes verts donnant des flatulences

Les légumes susceptibles de donner la flatulence sont : artichaut, asperge, vert de poireau, navet, chou, petits pois, concombre, salsifis.

Ces légumes verts autres que secs, seuls ou en mélange : pas plus d'une fois par semaine.

2) TECHNIQUE D'ÉLABORATION DE MENUS

A) *Principes*

Les menus devront être établis de manière à satisfaire au moins les besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes, dans le respect des dispositions du GEMRCN (groupe d'étude des marchés Restauration Collective et Nutrition) et approuvée par le comité exécutif de l'OEAP (observatoire économique de l'achat public) le 04 mai 2007, de la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, ainsi que la circulaire du 03 janvier 2002 sur la sécurité des aliments.

Le prestataire devra s'adjoindre obligatoirement les conseils d'un(e) diététicien(ne) diplômé(e).

Les menus seront élaborés selon le plan alimentaire proposé en annexe.

La Ville sera vigilante sur les fréquences d'apparition de plats et la variété des mets proposés dans les différents menus.

Seront exclus des plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (exemples : les poissons avec arêtes, viandes à petits os, …) ou ne correspondant pas aux goûts des convives.

Pour l'élaboration des menus, outre les contraintes ci-dessus, le titulaire :

- Mettra en œuvre l'enseignement que renferme la brochure intitulée "La nutrition dans les établissements scolaires et universitaires – Guide Pratique", élaborée par les spécialistes de la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire éditée par le Centre National de Documentation Pédagogique 29, rue d'Ulm 75230 Paris Cedex.

B) ***Méthode***

Le titulaire adressera une proposition de menus sur huit semaines, huit semaines à l'avance (à dater du 1[er] jour de livraison) à Monsieur le Maire ou à son représentant. Ces menus seront accompagnés de fiches techniques des produits et plats proposés les fiches indiqueront au minimum les renseignements suivants :

- Origine des produits,
- Composition exacte : panure, protéines, exhausteur de goût, etc.
- Liste claire et précise des ingrédients, notamment des additifs utilisés : pièce de viande, …
- Calibrage,
- Conditionnement,
- Mode d'emploi.

Cette proposition de menus pourra faire l'objet de modifications apportées par le personnel municipal spécialement affecté au service des repas dans la mesure où ces modifications seront justifiées par les clauses du présent contrat.

3) COMMISSION DES MENUS

Ces menus seront soumis à une Commission spéciale appelée "Commission des menus" désignée par Monsieur le Maire ou son représentant, à laquelle devra participer le titulaire ou son représentant assisté d'un(e) diététicien(ne). Elle se réunira toutes les huit semaines.

Outre les personnes désignées ci-dessus, cette commission comprendra des représentants des convives et/ou de la communauté scolaire, des représentants de la Ville de Bouffémont habilités, et à titre consultatif, toute personne compétente en la matière désignée par la ville de Bouffémont.

Cette commission étudiera les menus, veillera au respect des règles en matière de nutrition, pourra critiquer les menus et soumettre des modifications à leur composition. Elle pourra faire des propositions en vue d'améliorer la prestation ou de l'adapter aux convives.

Après adoption aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeur, dont la commune sera avertie immédiatement. Des pénalités pourront être perçues dans les conditions mentionnées à l'article VI 8 du CCAP.

Les menus effectivement servis devront être conformes à ceux qui ont été approuvés par la Commission et validés par le maire ou son représentant.

4) VALIDITÉ DES MENUS

Le titulaire fournira dans la semaine suivant la Commission et au plus tard une semaine avant la semaine d'application, des exemplaires hebdomadaires des menus pour l'affichage sur les points décidés par la Ville en commençant par les lieux de consommation.

Le titulaire ne peut, en cours de réalisation de ces menus, procéder à des changements ponctuels qu'après accord avec le Responsable de Restauration scolaire et seulement en cas de force majeure reconnue (problème d'approvisionnement, grève EDF ou GDF, pannes techniques graves). Dans ce cas, le ou les produits de substitution devront être équivalents ou supérieurs sur le plan nutritionnel et qualitatif aux produits prévus initialement.

De son côté, la ville pourra décider selon les cas (grève du personnel, problème technique ou autre) du remplacement du repas prévu par un repas plus adapté aux circonstances (par exemple : repas froid). Les soumissionnaires accompagneront leur offre de tous les éléments permettant d'apprécier la qualité, la variété des menus proposés et la fréquence des plats.

Des exemples de menus des convives seront fournis sur une période de huit semaines consécutives.

A la demande de la Ville, le prestataire fournira les coûts en denrées des différents menus proposés.

Des fiches techniques produits et des fiches techniques fabrication de plats pour une semaine au minimum seront également jointes.

CHAPITRE III - TECHNOLOGIE DE PRÉPARATION CULINAIRE

1) FABRICATION

Les repas seront préparés et conditionnés en liaison froide, dans la cuisine centrale du titulaire. Ils doivent répondre aux textes réglementaires et normes en vigueur lors des préparations et particulièrement à ceux ci-dessous cités.

Les repas devront être accompagnés de documents sur les teneurs en protides, lipides, glucides en g/100g et la valeur énergétique pour 100g.

Aucun produit, dérivé ou additif comportant d'O.G.M. ne sera livré ou utilisé pour les préparations culinaires : des certificats de laboratoire pourront être exigés.

Le titulaire s'engagera par écrit tous les ans, à ne pas livrer ou utiliser dans la fabrication de plats de la Ville de Bouffémont, de produit, dérivé ou additif contenant des O.G.M.

Un manquement aux différents textes y compris à la température des plats fera l'objet de refus de la livraison.

2) MARQUE DE SALUBRITÉ

Le titulaire doit justifier de la validité de la marque de salubrité attribuée à son atelier de plats cuisinés à l'avance, par les Services Vétérinaires, conformément à la circulaire du 3 mars 1975. La marque de salubrité devra figurer sur chaque conditionnement.

3) CONDITIONNEMENT

Toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en emballage alimentaire jetable. Aucun aliment ne devra se retrouver sans protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les barquettes auront un couvercle thermo scellé de type gastronome permettant une meilleure hygiène et le traitement de repas en collectif et individuel.

Les barquettes devront être adaptées aux différents convives et types de services. Surtout, elles devront être compatibles avec les matériels de stockage au froid (armoires frigorifiques), de remise en température (armoire de réchauffage) existants sur les points de livraison afin de permettre un fonctionnement optimal.

4) ÉTIQUETAGE

Chaque barquette doit revêtir sur la face externe de son couvercle, les mentions suivantes :

- La dénomination claire et correcte du produit en langue française,

- La marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément du prestataire,

- La quantité nette par catégorie de convives

- La date de fabrication et le numéro de lot

- La date limite de consommation

- Les conditions de conservation et particulièrement la mention "à conserver à +3°c",

- Les informations pour la remise en température (ouvert, fermé)

- La température et le temps de réchauffement

- Dans tous les cas, le temps global de remise en température ne devra pas dépasser 45 minutes.

Le titulaire indiquera de façon bien précise :

- Les caractéristiques et spécificités des emballages de chaque composante des repas : plats garnis, préparations froides et produits divers.

- Les formats des barquettes collectives et individuelles, proposés pour chaque type de prestations.

5) TRANSPORT

La prestation étant en liaison froide, les repas seront livrés par des véhicules frigorifiques à une température entre 0°C et 3°C.

Ce véhicule respectera toutes les exigences réglementaires, notamment en matière d'hygiène, sur le transport des denrées alimentaires.

Aucune rupture de la chaîne de froid, depuis la fabrication en cuisine centrale jusqu'au stockage dans les armoires frigorifiques des sites de consommation en passant par le transport, ne sera tolérée.

Le titulaire précisera les moyens humains, techniques et matériels mis en œuvre pour assurer les livraisons en temps utile et les dispositions prises pour pallier tout événement imprévu (panne, grève, …) et toute commande éventuelle de dernière minute.

6) CONSERVATION DES DENRÉES

Les repas livrés sont stockés dans les armoires froides des offices sites de consommation.

Afin de maintenir la chaîne du froid jusqu'à la période de remise en température, un contrôle de température sur les armoires frigorifiques sera effectué.

A cet effet le titulaire installera, contrôlera, maintiendra en état de fonctionnement des thermographes sur chacune des armoires frigorifiques considérées.

CHAPITRE IV - SPÉCIFICATIONS

1) QUANTITATIVES ET NUTRITIONNELLES

Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Les grammages, quantités et calibrages pour les repas servis aux différents convives répondront au minimum au cahier de grammages fourni en annexe.

Les grammages indiqués en annexe sont en poids net dans l'assiette sans jus, ni sauce. Ils seront considérés comme un minimum pour que les apports nutritionnels du repas couvrent au moins 40% de la ration journalière selon la catégorie du convive.

Pour les denrées qui ne seraient pas mentionnées, les normes seront les apports nutritionnels conseillés pour la population française dans la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 concernant la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments ou, le cas échéant, une version plus récente.

Les assaisonnements et éléments divers de décoration seront fournis en quantité suffisante sur chacun des points de consommation.

L'eau en tant que boisson sera servie par la Ville de Bouffémont.

2) ORGANOLEPTIQUES

A) *Goût et arôme*

Les plats seront simples, soignés, variés, aromatisés. Les recettes compliquées et les plats recherchés seront écartés sauf cas exceptionnel. Les assaisonnements seront simples. L'arôme émanant des plats incitera à la consommation.

Seront à éviter les sauces indigestes, les graisses cuites, les condiments trop épicés. La préparation définitive du plat protidique ne sera acceptée qu'exceptionnellement à partir de viande ayant subi une cuisson préalable en dehors de la cuisine centrale du titulaire.

B) *Aspect et présentation des plats*

La présentation des plats bien que simple, ne saurait être négligée. Toute négligence dans ce domaine ne sera pas tolérée. L'aspect des plats et leur conditionnement devra susciter l'appétit ; les sauces ne seront ni granuleuses, ni gélatineuses. L'adjonction de garniture très simple, par exemple persillade, quelques olives, lit de cresson, cornichon, feuille de salade, rondelle de citron, tomate, œuf dur, sera appréciée pour son bel effet décoratif et appétissant.

C) *Qualité*

Toutes denrées utilisées dans la fabrication des plats doivent répondre aux dispositions réglementaires françaises et européennes.

Elles devront être conformes :

- Aux normes homologuées de type Iso 9001, 9002, 9003 ou Iso 9001-V2000, en particulier ou autres références équivalentes garantissant de la qualité.

- Aux recommandations les dispositions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) actuelles et à venir ou équivalent européen.

- Aux spécifications prévues dans ce C.C.T.P.

3) ORIGINE ET QUALITÉ DES DENRÉES

La viande

Les viandes seront fraîches, de boucherie ayant une maturation, donc une tendresse et une saveur supérieures. Elles devront être cuites à point, ni trop saignantes, ni trop cuites.

La viande de bœuf, de veau, d'ovins proviendra de carcasses appartenant à la conformation au moins égale à « R » de la grille de classement EUROPA et à la note 3 Etat d'engraissement "couvert".

La viande d'agneau ou jeune brebis proviendra de carcasses appartenant à la conformation « U » de la grille de classement EUROPA et à la catégorie 3 Etat d'engraissement « couvert ».

La viande de porc fraîche sera sans couenne, ni bicolore, ni acide, ni molle.

Les viandes de volailles et de lapins seront constituées par des animaux de première fraîcheur.

Afin de garder la fraîcheur de ces viandes, le conditionnement sous atmosphère ou sous vide sera préféré au pré emballé.

La viande porcine proviendra de carcasses ayant un taux de muscle supérieur à 55%.

La viande bovine sera du muscle pour :

- Le bœuf : des femelles de moins de 7 ans, de type « race à viande »

- Le veau : des mâles ou femelles âgés de 6 mois maximum.

Quel que soit l'âge des bovins, les morceaux suivants ne serviront pas à la confection des repas : la rate, les amygdales, le thymus, les intestins, la cervelle, la moelle épinière.

En outre, selon les types de denrées entrant dans la fabrication, des exigences particulières de qualité devront être respectées :

- Les rôtis de bœuf : tende de tranche entièrement épluchée, 100% muscle.

- Les viandes en sauce dégraissées au maximum, seront sélectionnées dans les morceaux de :

- Veau et agneau : épaule

- Bœuf : paleron, basse côte dégraissée,

- Porc : épaule, carré de filet, sans échine

- Les steaks : Dans le cœur de tranche ou équivalent, 100% muscle.

- Les steaks hachés : seront garantis pur bœuf 100% muscle et auront une teneur en matière grasse de 15% maximum.

La volaille

Les volailles et leurs découpes sont de classe A selon la définition de la réglementation en vigueur.

Les volailles et leurs découpes doivent être de fraîcheur première qualité et se trouver en parfait été de conservation.

Cordon bleu frais : 100 à 125 g

Brochette de volaille : Fraîche ou surgelée, absence de porc.

Cuisse de poulet : Crue, surgelée, ou fraîche 180/220g et 230/260g sciée en 2 lames.

Sauté de dinde : Crue, morceaux sans os, sans peau de 60/70g, conditionnement sous vide.

La charcuterie

Elle sera de qualité torchon, sans polyphosphate. Sa fraîcheur, son aspect, son goût seront de qualité irréprochable, dans le respect au minium du "code des usagers en charcuterie et conserves de viandes" mis au point par le Centre de la salaison, charcuterie et des conserves de viandes ou équivalent européen.

Le poisson

Il sera frais et sans arête. La diversité en termes de variété sera demandée (filet de colin, de cabillaud, de thon, de merlu, …) et le poisson de haute mer sera préféré au poisson d'élevage.

Les produits à base de viande et poisson haché

Les produits à base de viande seront élaborés exclusivement de viande de bœuf 100% muscle ; il en est de même pour les produits à base de poissons hachés qui seront fabriqués exclusivement avec du poisson.

Néanmoins, les soumissionnaires spécifieront dans leur offre, la composition totale (notamment des autres éléments) des plats à base de viandes ou de poissons hachés, raviolis, sauce bolognaise, lasagnes, brandade, etc.

Les poissons panés et beignets de poissons

Ils seront proposés en plein filet. Au travers des fiches produits, le titulaire est tenu de préciser au représentant de la ville de Bouffémont, la composition du produit, la nature et le poids de la panure par rapport au poids total du produit, chaque fois qu'ils seront servis.

Les légumes

Les légumes verts seront frais, de catégorie 1 ou extra, débarrassés de toutes les parties non comestibles. Les conserves de légumes saumurés seront exclues.

Les légumes verts cuits et la purée de pomme de terre devront être préparés à partir de légumes frais ou surgelés. Les légumes appertisés ou en conserve, surgelés, sous vide ou déshydratés ne devront être utilisés qu'exceptionnellement.

Les frites à base de pommes de terre fraîches, épluchées en cuisine centrale, seront préférées aux frites sous vide sauf pour les pommes rissolées ; dans tous les cas, elles doivent être fraîches.

Les pâtes

Elles seront de qualités supérieures, saines, cuites, elles ne devront ni coller, ni être déformées, ni se désagréger. Les pâtes aux œufs sont vivement conseillées.

Le riz

Il aura des grains longs, entiers, de longueur supérieure à 6 mm. Il sera de qualité supérieure, loyale et marchande. Le riz rond, loyal et sain, sera réservé à la préparation des entremets.

Les laitages

Les fromages de grande variété devront être à la coupe de préférence.

Le fromage blanc et les petits suisses seront sucrés comme le yaourt ou yoghourt qui sera au lait entier avec au minimum 90% en poids de lait entier ou ½ écrémé ; le sachet individuel de sucre en poudre de 10g sera fourni chaque fois ; le formage blanc comportera 40% de matière grasse au maximum.

Les laitages et produits divers pour les desserts (flans, crèmes, mousses, etc.…) devront être sélectionnés et choisis pour leur qualité nutritionnelle et gustative.

Les œufs

Ils seront de catégorie extra frais, de grosseur minimale de 55/60. Les omelettes surgelées et les omelettes à base de poudre d'œuf devront être exceptionnelles.

Les fruits

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention fruit de saison sur les menus). Pour autant, aucun fruit ne pourra être servi deux fois dans la même semaine et la collectivité sera très sourcilleuse de la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non–conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire –quitte à servir un autre produit en guise de dessert– sauf à encourir les pénalités prévues à l'article VI-9 du CCAP.

Les pâtisseries

Les pâtisseries fraîches seront préférées à celles surgelées et sèches.

4) TRAÇABILITÉ ET SECURITÉ ALIMENTAIRE

Pour des raisons de sécurité alimentaire, la ville de Bouffémont exigera de la viande venant d'un animal ayant un passeport, donc une origine. Toute livraison s'accompagnera obligatoirement des informations relevées sur la boucle, le passeport et tous les documents attestant la traçabilité complète des viandes afin de vérifier l'origine, les numéros de travail d'identité, la catégorie, le type racial, le numéro de lot, les lieux d'abattage et de découpe, les numéros d'agrément de l'abattoir et de l'atelier de découpe, les lieux d'engraissement, de naissance, la date et le lieu d'abattage.

Sur toute réquisition de la Ville de Bouffémont ou d'un de ses représentants, ou d'une autorité sanitaire compétente, le titulaire sera en mesure de fournir toutes les pièces relatives à la traçabilité de ses denrées notamment des viandes, volailles et poissons.

Les soumissionnaires joindront à leur offre, tous les éléments sur la nature, le type et les sigles de qualité de denrées utilisées (Label Rouge, VBF, VOF, VPF…) dans la fabrication des plats, les techniques d'élaboration ou d'autres signes, informations spécifiques tels que la fiche technique produit, la fiche technique de fabrication, qui permettent de répondre aux exigences de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Les grilles de nature des produits, de gammes et fréquences de plats protidiques et autres composants des menus figurant dans l'acte d'engagement devront obligatoirement être remplies.

Les soumissionnaires devront également indiquer les compositions, spécificités techniques et les procédures de fabrication des produits ou repas suivants : purées, repas pique nique (scolaires, périscolaire), repas spéciaux en particulier festifs pour les scolaires, périscolaires.

CHAPITRE V – OPTIONS

Option 1 - Fourniture de lait

Le candidat devra chiffrer l'option proposée par la collectivité qui consiste à fournir des briquettes de lait ou des litres de lait pour les écoles maternelles et les centres de loisirs.

Option 2 - Fourniture de goûter

Le candidat devra chiffrer l'option proposée par la collectivité qui consiste à fournir un goûter :

Composition d'un goûter type, 3 ingrédients :

- Petit pain ou brioche avec au choix : confiture ou pâte à tartiner

- Fruit cru ou cuit ou compote de fruit

- Fromage blanc, dessert lacté ou briquette de lait

Option 3 – Introduction d'ingrédients bio parmi féculent, produits laitiers, légumes et fruits.

Le candidat devra chiffrer l'option proposée par la collectivité qui consiste à introduire un ou plusieurs ingrédients bio.

CHAPITRE VI - TEXTES RÈGLEMENTAIRES DE RÉFÉRENCE

Lors de la fabrication, le conditionnement et la livraison des repas, le titulaire doit respecter les dispositions réglementaires relatives à l'hygiène, à la qualité et aux normes des denrées alimentaires, soit générales, soit particulières, en vigueur au moment de la réalisation de la prestation. Les denrées portant un label national ou européen de qualité seront appréciées.

La notion de label est entendue au sens du présent marché comme une attestation de garantie de qualité définie en référence à un cahier des charges, officiellement attribuée et contrôlée régulièrement par un organisme indépendant.

CHAPITRE VII - VÉRIFICATION DES PRESTATIONS

1) CONTRÔLES PERMANENTS EXERCÉS PAR LA COLLECTIVITÉ

En tant que cliente, la Ville de Bouffémont pourra à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles effectués par la personne Responsable du Service Restauration ou toute autre personne désignée par la Ville, portent notamment sur le respect des spécifications :

- d'hygiène (du personnel, du matériel et des locaux),

- de salubrité (denrées, ..) et sécurité,

- de fabrication, conditionnement, transport des préparations culinaires,

- nutritionnelles et organoleptiques, qualitatives et gastronomiques,

- de quantités et variétés des denrées entrant dans la confection des repas.

Pour exercer ces contrôles, le Maire ou son représentant pourra, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, faire appel à un service ou des agents officiels spécialisés de son choix, et ce notamment :

- la Direction Départementale des Services Vétérinaires

- le Service de la Répression des Fraudes et Contrôle de la Qualité

- la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Le titulaire devra autoriser l'accès à la cuisine centrale et aux locaux annexes fixés dans l'acte d'engagement et permettre les contrôles que souhaite faire le Maire ou son représentant.

Ces contrôles inopinés viseront à s'assurer de la qualité des denrées et produits, de l'hygiène générale du personnel, des locaux, des matériels du titulaire.

2) CONTRÔLES BACTERIOLOGIQUES

Le titulaire effectuera à ses frais les contrôles micro biologiques des denrées et repas qu'il livre, en application des textes réglementaires, et il les communiquera régulièrement à la Ville dans les plus brefs délais.

Les repas témoins seront conservés dans les conditions et délais légaux.

La fréquence minimale de contrôle bactériologique du repas correspondant au grammage de celui qui est servi dans les différents points de consommation, sera d'une fois par semaine. Le titulaire sera tenu d'adresser systématiquement à la Ville de Bouffémont, les rapports rédigés par les Services de l'Inspection Sanitaire, consécutivement aux prélèvements effectués dans la cuisine centrale, les annexes et matériels de production y compris de transport.

Le titulaire fera également connaître à la Ville les procédures d'auto contrôle mises en place conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 ; il fournira les résultats de ces contrôles à la Ville.

Toute évolution de ces procédures sera signalée au représentant de la ville de Bouffémont

De son côté, la Ville continuera à faire réaliser des analyses bactériologiques sur les repas, par un laboratoire agréé.

Sur requête de la Ville de Bouffémont, le titulaire présentera les rapports des services vétérinaires concernant les visites régulières et réglementaires sur le fonctionnement et l'état de ses installations (cuisine centrale).

3) CONTRÔLES DE FOURNITURES

Ces contrôles se feront dans le cadre de la législation en vigueur ou à venir, sur les denrées alimentaires en plus des textes cités dans le C.C.T.P.

A tout moment, sans avertissement préalable, des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la quantité et la variété des denrées alimentaires, la fabrication des préparations culinaires pourront être effectués, par le Maire ou son représentant, l'Inspecteur vétérinaire, le Médecin scolaire.

REMARQUE : Chaque rapport d'analyse des repas non satisfaisant entraînera une mise en demeure du respect des obligations du titulaire.

Les contrôles sur fournitures :

A la livraison :

- Contrôle des DLC

- Contrôle visuel sur aspect et coloration des denrées.

- Contrôle par sondage des poids et calibres.

- Contrôle par sonde des températures des produits conditionnés, sous vide et surgelés.

- Contrôle par sondes des températures des caissons de transport des véhicules

- Contrôle organoleptique par sonde des différentes denrées livrées

A posteriori :

- Contrôle visuel et gustatif après remise en température.

- Contrôle gustatif des plats froids

- Contrôle ponctuel de quantités et variétés.

4) CONTRÔLES DE QUANTITÉ

Ils consisteront à s'assurer que les quantités reçues et indiquées sur le bon de livraison correspondent bien à celles inscrites sur le bon de commande ajusté.

Ces contrôles porteront sur les grammages et sur le nombre de repas et de fournitures livré.

5) CONTRÔLES DE QUALITÉ

Leur but sera de vérifier :

- la conformité des denrées et des fournitures livrées,

- l'absence de toute détérioration ou altération pouvant entraîner l'insalubrité

- l'intégrité et l'état du conditionnement

- la conformité de l'étiquetage par rapport à la réglementation

- la qualité organoleptique des préparations culinaires servies pouvant faire l'objet de contrôles contradictoires avec le titulaire.

Le titulaire doit pouvoir également justifier, à la demande de la Ville, des contrôles qu'il a effectués sur les produits en amont de la fabrication : choix de denrées, vérification des transports, des livraisons, contrôles de conformité, etc.

CHAPITRE VIII - ÉVALUATION DE LA PRESTATION

1) CONTRÔLE DE SATISFACTION

Chaque responsable d'office possède un classeur avec des fiches d'appréciation de repas qu'il(elle) mettra régulièrement à la disposition des différentes catégories des convives pour y consigner leurs observations ou remarques sur le fonctionnement du service et la qualité des repas.

L'ensemble de ces fiches sera traité au Service de Restauration Scolaire qui veillera à répondre aux éventuelles interrogations. Quant au titulaire, il devra prendre en compte ces éléments d'appréciation pour améliorer les prestations.

En cas de problème particulier, le service de restauration scolaire le traitera avec célérité.

Remarque : En cas de repas ou de fournitures refusés pour avarie ou non-conformité, le titulaire sera tenu de les remplacer à ses frais, risques et périls par d'autres qui remplissent les critères exigés contractuellement. Ce remplacement se fera dans la demi-heure qui suit et au plus tard, une heure avant le début de consommation.

Lors des non-conformités ou avaries, une constatation contradictoire pourra avoir lieu à la demande du titulaire ou son représentant désigné, obligatoirement dans l'heure qui suit, afin de ne pas stocker et préserver les préparations culinaires livrées en l'état de leur refus.

Dans l'éventualité d'une contestation, la décision d'un expert choisi par le Maire sera sans appel. Les frais afférents seront à la charge du titulaire.

Lorsque des vérifications, épreuves, expertises ou analyses seront effectuées en cas de fournitures non conformes ou non satisfaisantes par rapport à des clauses contractuelles, les frais occasionnés seront affectés au prestataire quels que soient les résultats.

2) CONTRÔLE DES PIÈCES COMPTABLES

Pour que les contrôles définis puissent s'exercer pleinement notamment sur la qualité et les caractéristiques des denrées alimentaires achetées par le titulaire pour le service de la collectivité, le Maire ou son représentant aura en outre accès, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière dudit titulaire se rapportant à la gestion de ce marché, principalement :

- aux feuilles de consommation journalières

- aux factures à l'appui

- aux fiches de stocks

- aux situations financières

- aux comptes financiers, etc.,

les pièces comptables devant être conservées à la disposition de la collectivité tant que durera le marché.

3) CONTRÔLE DE CONTINUITÉ DE SERVICE PUBLIC

L'objet de ce marché porte sur l'exécution d'un service public reposant sur le principe de continuité. Par conséquent, le titulaire s'engage à assurer la préparation, le conditionnement, la distribution des préparations culinaires et la livraison des fournitures en toute circonstance.

Il informera la ville de Bouffémont d'éventuels problèmes et difficultés rencontrés, les mesures et moyens internes ou externes pris pour assurer la continuité du service public.

Le présent marché pourra être modifié par voie d'avenants, dans le respect des règles de fond et de forme définies par la réglementation et la jurisprudence, afin de tenir compte des évolutions juridiques, techniques, sociales en matière de restauration collective et scolaire.

En vertu de ces avenants, le titulaire s'engage à assurer la préparation, le conditionnement, la distribution des préparations culinaires et la livraison des fournitures conformément aux nouvelles dispositions nécessaires moyennant une éventuelle augmentation, si et seulement si elle est justifiée.

4) SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant la période du présent marché à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

Sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40% du prix des repas ou "unité" multiplié par la moyenne journalière des repas ou "unité" servie au cours des deux semaines précédant la défaillance, est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnité par la collectivité, immédiatement et sans préavis.

En cas de manquement grave du fournisseur à une quelconque de ses obligations, en particulier au cas où les denrées alimentaires seraient de mauvaise qualité ou de quantité insuffisante, ou au cas où son comportement à l'égard de la collectivité laisserait à désirer, le présent marché serait résilié de plein droit si bon semble à la collectivité, quinze jours après un second avertissement, tous deux donnés par simple lettre recommandée avec accusé de réception. Cette résiliation serait faite aux risques et périls du fournisseur et ne donnerait pas lieu au versement d'une indemnité par la collectivité.

5) RAPPORT D'ACTIVITÉ

A l'issue de chaque trimestre de l'année scolaire, le titulaire s'engage à présenter à la ville de Bouffémont un rapport d'activité sur l'exécution de la prestation.

Il précisera notamment :

- les quantités livrées par site et par catégories de convives

- les écarts entre repas commandés et effectivement livrés

- les quantités (en nombre de portions) livrées par nature de produit

- la fréquence des plats (répétition des plats dans les menus) par catégories de denrées telles que définies à l'article IX2 du présent CCTP.

- l'analyse des fiches de satisfaction (fournies par la ville de Bouffémont)

- l'analyse du dispositif de livraison

- la synthèse des analyses bactériologiques effectuées sur le site de fabrication

- la synthèse sur l'évolution de la conjoncture du marché alimentaire.

Ce rapport donnera éventuellement lieu, à l'initiative de la Ville de Bouffémont ou à la demande du titulaire, à une réunion d'évaluation.

CHAPITRE IX - COMMANDE, LIVRAISON ET RÉCEPTION

1) COMMANDE

Les quantités prévisionnelles des repas, goûters et denrées diverses à livrer seront communiquées au titulaire le vendredi pour la semaine scolaire (repas des lundis, mardis, jeudis et vendredis) ; le lundi pour l'accueil de loisirs (repas du mercredi) ; le vendredi précédent pour la totalité des semaines de vacances scolaires.

Les réajustements éventuels seront communiqués l'avant-veille du jour de la livraison avant midi.

Le titulaire s'engage à prévoir un stock tampon de repas de substitution en quantité suffisante dans chaque congélateur de chaque point de livraison, pour le réajustement de dernières minutes.

Le titulaire s'engage à distribuer les quantités commandées ou réajustées aux lieux de consommation à la demande du service restauration scolaire ; il devra prévoir un certain nombre de repas complets qui ne seront utilisés qu'en cas de défaillance ou de non-conformité et ne seront pas facturés à la ville de Bouffémont.

Les quantités livrées serviront de base de facturation.

Les bons de commandes spécifieront pour chaque point de livraison :

- le type de repas : maternels, élémentaires, adultes

- les quantités correspondantes,

- éventuellement, le nombre de repas spéciaux.

Les moyens de transmission des commandes pourront être :

- le téléphone confirmé par mail ou par fax avec le visa du représentant habilité de la Ville

- la télécopie,

- le courrier électronique

.

2) LIVRAISON DES PRESTATIONS

Le titulaire devra livrer les repas et fournitures commandés à l'intérieur des locaux des points de consommation, à ses frais, risques, périls.

La livraison ne pourra se faire que dans des véhicules réfrigérés ayant un moyen de produire du froid permettant le maintien des denrées alimentaires de 1° à + 3° à cœur, (négatif pour les surgelés), spécialement aménagé pour le transport conformément à la réglementation en vigueur ou à venir.

Les livraisons seront journalières. Elles seront faites suivant les commandes, le matin avant 9h sur chaque point de livraison.

Le personnel communal n'interviendra pas dans le portage des repas, fournitures et autres denrées. Par conséquent, la livraison doit être déposée à l'intérieur des offices et dans les armoires réfrigérées aux frais, risques et périls du titulaire.

3) RÉCEPTION DES REPAS ET FOURNITURES

Les repas et fournitures livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives de la commande régulièrement passée.

Un bon de livraison en deux exemplaires accompagnera obligatoirement les produits livrés. Ce bon à l'en-tête du titulaire, élaboré de façon précise pour chaque livraison, comportera :

- le numéro d'ordre,
- la date de livraison,
- la dénomination et l'inventaire des produits,
- la date de fabrication et conditionnement des produits,
- la quantité exacte,
- l'heure d'arrivée,
- la température à réception,
- l'intégrité et l'état du conditionnement,
- les remarques éventuelles,
- les nom et signature du préposé au transport,

Le personnel préposé au transport et aux manipulations de denrées alimentaires devra observer les règles d'hygiène, de nettoyage et désinfection les plus strictes concernant :

- l'hygiène du personnel (lavage des mains, plaies, maladies des voies respiratoires, …)

- le port de protections individuelles (masque, charlotte, chaussures et leur désinfection, …)

- la tenue vestimentaire adaptée, propre et changée autant que nécessaire (blouse, gants, …)

- le matériel de production dont le véhicule (protocole et procédures, lieux, flux, …)

Le Maire ou son représentant se réserve le droit d'accepter ou de refuser totalement ou partiellement, les repas et fournitures ne satisfaisant pas aux conditions prescrites.

CHAPITRE X - LE PERSONNEL

1) LE PERSONNEL DE LA MUNICIPALITÉ DE BOUFFÉMONT

Le titulaire sera susceptible sur demande de la Ville de Bouffémont à titre complémentaire d'organiser des sessions de formations et/ou d'informations pour les personnels des offices et restaurants scolaires de la ville de Bouffémont.

Le titulaire assurera gratuitement à chaque rentrée scolaire 1 h de formation et/ou d'information sur chaque site et s'engage à répondre à 3 demandes complémentaires d'une heure dans l'année civile.

Les offres de formation concerneront notamment les règles d'hygiène, la mise en place et le suivi HACCP, l'organisation du service de restauration.

La ville de Bouffémont se réserve le droit d'accepter ou de décliner l'offre.

A , le	A Bouffémont, le
Le titulaire,	Le Maire,
(Date, cachet, signature)	

ANNEXES

NOMBRE DE REPAS PAR JOUR SUR LES DIFFÉRENTS SITES

EN PÉRIODE SCOLAIRE

LIEUX	Maternelle	Élémentaire	Adulte	TOTAL
HAUTS-CHAMPS	70	135	5	210
TRAIT D'UNION	70	145	5	220
VILLAGE	30	70	5	105
TOTAL	170	350	15	535

EN PÉRIODE HORS SCOLAIRE

LIEUX	Maternelle	Élémentaire	Adulte	TOTAL
HAUTS-CHAMPS	30-50	30-60	15	75-125

GRAMMAGES

Poids nets dans l'assiette

HORS D'ŒUVRE : CRUDITÉS

DENREES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Avocat	1/2	1/2	1/2	
Crudités	60	80	100	Assaisonné
Melon	120	120	150	
Pamplemousse (3 à 4 pièces au kg)	1/2	1/2	1/2	
Pastèque	180	180	200	
Salade 4ème gamme	33	33	50	Non assaisonné
Salade d'endive 4ème gamme	40	60	80	Non assaisonné
Tomates	60	60	120	Calibre 47/57
Vinaigrette	1 cl	1 cl	1 cl	
Mayonnaise	10	10	10	

HORS D'ŒUVRE : LÉGUMES CUITS ET FÉCULENTS

DENREES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Légumes cuits (chou fleur, haricots verts, macédoine, maïs, poireaux, …)	60	80	120	Assaisonné
Féculents (salade de pommes de terre, lentilles, pâtes, riz, taboulé, …)	60	80	120	Assaisonné

HORS D'ŒUVRE : CHARCUTERIES, ŒUFS, POISSONS, ENTRÉES CHAUDES

DENRÉES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Charcuterie pâtissière (pizza, quiche, friand, …)	70	70	120	
Crêpe ou feuilleté (champignons, fruits de mer, fromage, …)	50	100	100	
Œuf dur	1	1	2	
Pâté (coupelle ou tranche)	30	30	40	
Pâté en croûte	45	45	65	
Sardines	1	1	2	Unité
Mortadelle, salami	20	30	50	
Thon décor	20	20	20	

VIANDES PIECÉES

DENREES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Boulette de bœuf ou d'agneau	3	4	5	30 g brut/unité
Brochette de volaille	70 (100)	70 (100)	100 (140)	(brut)
Escalope « cordon bleu »	80	100	120	
Escalope de volaille ou blanc de poulet	80	100	110	
Escalope ou beignet de volaille pané(e)	80	100	120	Pièce 20 g
Hamburger de bœuf ou de veau	70	90	110	
Paupiette de veau, de volaille ou de lapin	80	80	100/110	Sans sauce
Poulet	150	150	190	
Gigot ou rôti de bœuf	60	80	120	Sans sauce
Viande rôtie, braisée, sautée	60	80	120	Sans sauce
Jus	30	30	30	
Sauce	50	50	70	

ŒUFS ET DIVERS

DENREES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Chou farci, courgette farcie			270 (2)	160 g cru/unité (unité)
Omelette précuite	90	90	110 ou 135	
Jambon	60	80	120	
Quenelle (40 g brut) veau, volaille poisson	70 2 60	70 2 60	110 3 90	Sans sauce Unité Sauce
Ravioli + jambon jambon ravioli	60 200	60 200	60 350	
Saucisse, merguez	2	2	3	Pièce 50 g
Tomate farcie	1 x 170	1 x 170	2 x 120	Crue/unité
Bolognaise (viande poids net)	140 (70)	160 (80)	200 (100)	
Sauce (en moyenne)	50	50	70	

POISSONS

DENREES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Brochette	80	80	120	Sans sauce
Croquette, filet ou beignet de poisson pané	80	100	120	
Darne	-	-	130	Sans sauce
Filet, rôti, pavé ou médaillon	60	80	100	Sans sauce
Sauce	50	50	70	

PLATS CUISINÉS

DENRÉES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
CASSOULET		265	395	TOTAL
. Haricot coco		150	250	
. Saucisse		50	50	
. Saucisson à l'ail		20	20	
. Poitrine fumée	-	-	30	
. Sauté de porc		45	45	Sans sauce
CHOUCROUTE		300	450	
. Choucroute cuite		100	170	
. Pomme de terre		80	80	TOTAL
. Jambon		60	60	
. Francfort	-	50	100	
. Saucisson à l'ail		10	10	
. Poitrine fumée		-	30	
COUSCOUS	320	410	550	
. Poulet (pilon ou cuisse)	140	140	170	TOTAL
. Merguez	-	50	50	
. Boulette	1	1	2	
. Semoule	100	120	180	Unité
. Légumes	80	100	150	
PAELLA	190/270	210/300	295/390	TOTAL
. Poulet (pilon ou cuisse) ou Poisson	140 ou 65	140 ou 80	170 ou 100	
. Riz	150	175	240	
. Fruits de mer (moules décortiquées, crevettes, calamars lamelles)	50	50	70	Surgelé
. Chorizo doux	-	-	20	Frais
. Petits pois	20	20	40	Surgelé
POT AU FEU	210	280	370	
. Bœuf braisé	60	80	120	
. Pomme de terre	60	100	80	TOTAL
. Carotte	60	60	80	
. Navet	30	30	50	
. Poireau	-	10	40	
Brandade Hachis Parmentier Lasagnes Moussaka	250	300	350	

FÉCULENTS

DENRÉES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Chips (pique nique)	30	30	60	Sachet 30 g
Flageolets, lentilles	150	175	250	
Pommes de terre cuites	150	175	250	Petite pomme de terre
Pommes de terre frites ou noisette ou équivalent	150	175	250	
Purée de pomme de terre ou de légumes	150	175	250	
Pâtes, riz, semoule	150	175	250	

LÉGUMES VERTS

DENRÉES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Légume vert seul	125	150	250	
Légume vert + pomme de terre	75 + 50	100 + 50	150 + 100	
Légume vert + béchamel	95 + 30	115 + 35	200 + 50	

FROMAGE ET LAITAGES

DENRÉES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Dessert type mousse, liégeois	1	1	1	Pièce
Flan nappé ou lait gélifié	1	1	1	Pièce
Fromage à pâte dure (Saint Paulin, hollande, gruyère, cantal comté, …)	30	30	40	
Fromage à pâte molle (camembert, coulommiers, carré de l'est, brie, …)	30	30	40	
Fromage blanc pot	100	100	100	
Fromage portion (type fondu ou demi-sel)	1	1	1	Unité
Suisse nature ou fruité	1 2	1 2	2 3	Unité 60 g Unité 30 g
Yaourt	1	1	1	Unité 125 g

DESSERTS OU FRUITS

DENRÉES	GRAMMAGE			REMARQUES
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	
Fruit	100	130	150	En moyenne avant épluchage
Cerise, fraise	100	100	125	
Kiwi	1 pièce	1 pièce	2 pièces	70 g/pièce
Clémentines	2	2	3	55 g/pièce
Bananes	1	1	1	150 g/pièce
Raisin	120	120	140	
Compote	1	1	1	Coupelle 100 g
Fruits au sirop Cocktail de fruits	60 (1/40)	80 (1/30)	100 (1/25)	Boîte 5/1 (PNE = 2,500 kg) Coupelle 100 g
Biscuit (accompagnement)	1 pièce	1 pièce	1 pièce	(18 à 25 g)
Pâtisserie sèche emballée	1 pièce	1 pièce	1 pièce	25 à 60 g/pièce
Pâtisserie fraîche ou surgelée	1 pièce	1 pièce	1 pièce	45 à 90 g/pièce

PLAN ALIMENTAIRE 5 COMPOSANTS POUR SIX SEMAINES

Seamine 1

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Charcuterie Charcuterie de volaille *	Crudité	Crudité	Entrée chaude	Crudité
Veau haché pure viande Féculent	Volaille piécée Légume vert	Porc piécé (volaille piécée *)	Bœuf rôti Légume vert + féculent	Poisson filet Féculent
Fromage	Fromage pâte ferme	Fromage pâte ferme	Produit laitier frais	Fromage emballé
Fruit	Pâtisserie sèche	Fruit cuit	Fruit	Divers (mousse, flan)

(*) Sans porc

Semaine 2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	Crudité	Hors d'œuvre féculent	Crudité	Charcuterie tranchée Charcuterie de volaille *
Agneau sauté Légume vert + féculent	Poisson pané (poisson ≥ 65 %) Purée de légumes	Volaille rôtie ou piécée Légume vert	Port rôti Volaille rôtie * Féculent	Poisson (brandade) Féculent
Fromage pâte ferme	Fromage	Produit laitier frais	Fromage	Fromage pâte ferme
Entremets	Fruit cuit	Fruit	Pâtisserie sèche	Fruit

(*) Sans porc

Semaine 3

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre féculent	Crudité	Hors d'œuvre poisson	Crudité	Hors d'œuvre légume cuit Charcuterie de volaille *
Œuf Légume vert	Volaille piécée Féculent	Bœuf sauté Légume vert	Porc haché (mouton haché *) Légume vert + féculent	Poisson filet Féculent
Produit laitier frais	Fromage emballé	Produit laitier frais	Fromage pâte ferme	Fromage pâte molle
Fruit	Entremets	Fruit	Pâtisserie fraîche ou surgelée	Fruit

(*) Sans porc

Semaine 4

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	Crudité	Entrée chaude	Œuf	Crudité
Volaille panée Légume vert	Porc sauté (volaille sautée *) Féculent	Bœuf rôti Légume vert	Divers (ravioli, lasagnes)	Poisson filet Féculent
Fromage emballé	Fromage pâte ferme	Produit laitier frais ou fromage	Fromage ou produit laitier frais	Fromage pâte ferme
Entremets	Fruit cuit	Fruit	Fruit	Fruit cuit

(*) Sans porc

Semaine 5

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre légume cuit	Crudité	Crudité	Hors d'œuvre poisson	Crudité
Porc haché (mouton haché *) Féculent	Bœuf sauté Légume vert	Volaille rôtie Féculent	Veau rôti Légume vert	Poisson pané (≥ 65 % poisson) Féculent
Fromage pâte ferme	Fromage	Fromage pâte ferme	Produit laitier frais	Fromage emballé
Fruit	Pâtisserie sèche	Fruit cuit	Fruit	Entremets

(*) Sans porc

Semaine 6

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Charcuterie Charcuterie de volaille *	Crudité	Crudité	Crudité	Hors d'œuvre légume cuit
Bœuf haché (Pure viande en alternance avec hamburger à 70 % de viande)	Plat régional porc (choucroute, potée) Plat de substitution *	Œuf Légume vert + féculent	Volaille rôtie Légume vert	Poisson filet Féculent
Fromage pâte ferme	Fromage emballé	Fromage	Fromage emballé	Produit laitier frais
Fruit	Entremets	Semoule ou riz au lait ou divers	Pâtisserie fraîche	Fruit

(*) Sans porc